



料理屋の弁当



なすび庵

地図は配達エリアの目安となりますので、詳しくはお気軽にお問い合わせください。

- 5,000円以上のご注文で配達いたします
…清水区(山間部を除く)
- 10,000円以上のご注文で配達いたします
…清水区、駿河区、葵区(梅ヶ島地区除く)、富士市近郊、旧富士川町
- 20,000円以上のご注文で配達いたします
…旧芝川町、富士市一部
- 30,000円以上のご注文で配達いたします
…富士市、岡部町、焼津市一部、藤枝市一部、富士宮市一部



静岡市外のエリア【沼津市】【三島市】【島田市】等への配達実績あり!
→お日にち・お時間・数量により可能です。ご相談ください。

店舗にて直接お弁当をお受け取りいただいたお客様にサービス!

1,200円(税別) お買い上げごとに お茶1パック (紙パック 200ml)	12,000円(税別) お買い上げごとに なすびお食事券 1,000円分
---	---

◎ご注文時にどちらかお選び、お申し付けください。

注文期限: 前日14時まで
(一部注文期限が異なるものがありますので、お早めにご注文ください。)

キャンセル料: 前日14時以降50%、当日100%

定休日: 年末年始(12/31~1/3)

配送時間: 10時~18時

■電話受付時間: 9時~18時
TEL.054-352-1559

■FAX・WEB受付時間: 24時間
FAX.054-354-1139 [なすび庵 検索](#)



[その他のご案内]

- 本カタログの表示価格は、全て税抜きの表示となっております。
- 季節により、器、料理内容等変更する場合がございますので、予めご了承ください。
- 担当者がお伺いして、ご説明させていただく事も出来ますので、お気軽にお問い合わせください。

表紙のイラストは、
地元清水出身の芸術家
「鬼頭折」さんの作品です。



鬼頭折
(キトウ イノリ)

静岡県立清水南高等学校 芸術科卒業
京都造形芸術大学 日本画専攻
日本画の画法をいかし、広告、ファッション誌などで活躍中
(最近の仕事)
TV「おそ松さん」公式コラボグッズデザイン
雑誌「soup」占いページイラスト
サントリー「金麦」新聞広告

株式会社なすびは
地元出身のアーティストを
応援しています。

- 一 おもてなし・接待弁当
- 二 会議用弁当
- 三 慶事・お祝い弁当
- 四 法事・法要弁当
- 五 オードブル・皿盛り・寿司
- 六 出張パーティー
- 七 仕出し注文書



ごあいさつ

～なすび庵のこだわり～

老舗の厨房でつくる料理同様、手仕事にこだわる料理人が、一品一品、創意工夫を重ね、美味探求した料理の数々で、おもてなしの心と味をお届けします。

静岡県清水で和食店を開業して以来40年、「なすびグループ」は、地元を誇りと愛着を持ち、お客様に喜ばれる店づくりを展開して参りました。

40年の歴史を重ねる中で、磨き上げてきたのは静岡の食材を活かす技と、美味を探求する心。

個性もさまざまな店舗で手仕事を極める4人の「ふじのくに食の都づくり仕事人」を中心に、板場や厨房でつくる料理同様、折に詰める料理としてのひと工夫を凝らし、おもてなしの席にふさわしい内容に仕上げしております。

接待はもとより、会議、慶事、法事、祭事など、大切なお客様のおもてなしに、ぜひご利用ください。

「静岡の食文化の創造と発信」を通じて一人でも多くの方に喜んでいただける料理をお届けすることを強く願うとともに、お客様にとって大切な席が、心に残る、素晴らしいひとときとなるよう、料理人一同、努めてまいります。



「ふじのくに 食の都づくり仕事人」の私たちが
食材の宝庫・静岡の美味しい料理をご提供します。

取締役総料理長
早川 亮介



常務取締役
赤堀 真太郎



副総料理長
勝又 信



副総料理長
山崎 紀彦



日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめ、多様な風土と温暖な気候に恵まれた私たちのふるさと静岡県は、農林水産物の種類は全国トップクラスです。

「食材の宝庫・静岡で育まれる、最高傑作の食材を使って新たな可能性を引き出し、おいしい料理をつくりたい」そんな私たちの活動・取り組みが評価され、4人の料理人が静岡県から「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰されています。

日本料理、洋食、イタリアンなどそれぞれの料理の道を極めた料理人たちが、お互いに刺激し合いながら作り上げる創作料理の数々は、なすび庵ならではの味としてご好評いただいています。

道を極めた料理人たちが、今日も、一品一品、なすび庵の味を探求し続けています。

「ふじのくに 食の都づくり仕事人」とは



静岡県では、ふじのくに「食の都」づくりの一環として、静岡県産の食材を積極的に活用し、県の農水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々に「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰しています。

- なすび庵のお約束
- ◆ 一 安心安全のこだわり
 - ◆ 二 職人の手作りのこだわり
 - ◆ 三 旬の食材のこだわり
 - ◆ 四 器へのこだわり
 - ◆ 五 笑顔あふれる接客
 - ◆ 六 時間厳守
 - ◆ 七 お客様の声を大切に

お客様が安全・安心にお召し上がりいただけることを第一に考え、継続的な社員教育と厳しい社内衛生管理基準の遵守により衛生管理を徹底し、調理環境から配送車両まで低温管理にて行っています。

なすびの日本料理人が「素材の追求」、「技術向上」、「盛付のこだわり」を信条として日々研鑽を積みながらお客様の笑顔を考えながら手作りをしています。

地産地消をモットーに、なすびでは地元で採れた食材にこだわり、お米は静岡県産米を使うなど職人が厳選して旬の食材を使用しています。

大切な集いの場だから、料理だけでなく器にもこだわりを持って厳選し五感でお楽しみいただけます。

なすびスタッフが親切丁寧をモットーに電話対応。ご相談・ご注文受けから配達時まで笑顔でお伺いしております。

天候、曜日、時間帯などを管理し運転マナーを守ってお約束した配達時間を厳守いたします。大切なお集まりの際もお任せください。

なすびでは日々お客様から頂戴するお声を参考に改善し、より良質な商品・サービスの実現を目指していきます。

おもてなし・接待

接待／製薬会社様／地域のお集まり
 プレゼン／新年会／忘年会
 歓送迎会／町内会／説明会

世界文化遺産・富士山にあやかって駿河の特産を集めました。「一富士二鷹三なすび」は徳川家康公ゆかりの味わいです。

SF1-P

一富士二鷹
 三なすび弁当 舞 [登録商標]
 2,300円+税 ◆27×18cm

*富士鷹なすび弁当は、2日前までにご注文ください。
 *ご予約は5個以上から承ります。

SU1-K

うなぎとローストビーフ
 ごちそう弁当
 2,600円+税 ◆13.4×13.4cmの2段

「なすび鷹」秘伝のタレで仕上げたうなぎの蒲焼きと、国産牛を使用した自家製ローストビーフが楽しめる贅沢なお弁当です。

※表示金額は消費税抜きの表示です。※季節により料理内容は若干変わります。
 ※ご注文は前日14時までにご利用いたします（一部商品によっては2日前注文のお品もございます）



SG1-K

静岡銘柄牛
 するが牛のステーキ弁当★
 2,700円+税 ◆26.5×18cm

*するが牛のステーキ弁当は、2日前までにご注文ください。
 *ご予約は5個以上から承ります。

鯛めし弁当
 ST1-K
 1,950円+税
 ◆18.5×9.5cmの2段

総料理長がこだわり抜いた縁起の良い鯛めし弁当です。建前、初節句をはじめとしたお祝いや、ご接待、贈答用におすすめ。
 *鯛めし弁当は、2日前までにご注文ください。
 *ご予約は5個以上から承ります。

静岡銘柄牛するが牛に、彩り豊かなバーニャカウダの組み合わせ。女性にもおすすめの華やかな洋弁当です。



SM1-K

新・幕の内弁当 舞
 2,000円+税 ◆13.4×13.4cmの2段

定番の元祖・幕の内弁当をより豪華に仕上げた逸品です。静岡の海と大地の恵みを豊かにバランスよく組み合わせたお弁当です。



SO1-K

駿府お茶香る御膳
 2,200円+税 ◆18×13.5cmの2段

職人が丁寧に焼いた饅頭、抹茶飯、桜海老のかき揚げ、黒はんぺん、静岡の海と山と大地の恵みを豊かに組み合わせた郷土料理をご堪能ください。



SA1-K

その場であったかすき焼き弁当★
 2,750円+税 ◆29.5×20.5cm

紐を引き抜けば5分でホカホカ、いつでもどこでも出来立ての味。蒸気でふっくら加熱するからおいしさがひと味違います。

*あったか弁当は、2日前までにご注文ください。
 *ご予約は5個以上から承ります。

【別注料理】



TM1-K

お味噌汁
 150円+税

*器を回収させていただきます。



OC2-K

お茶
 ペットボトル 350ml
 120円+税

★マークがついているお弁当はプラス50円で白飯から十八穀米に変更できます。

会議用

会議／セミナー／研修
学校・PTA／おもてなし
説明会／会館



KF1-K

一富士二鷹 三なすび弁当 花

〔登録商標〕

1,580円+税 ◆27×18cm

駿河の国の特産品あふれる富士鷹なすび弁当。徳川家康公にゆかりの深い「一富士、二鷹、三茄子」のお味をご堪能ください。

*富士鷹なすび弁当は、2日前までにご注文ください。
*ご予約は5個以上から承ります。



清水湊 まぐろ炙り弁当

1,350円+税 ◆20.5×11cm

清水港であがった3種のマグロ、天然南マグロ・ピンチョウマグロ・カジキマグロを自家製のバター醤油だれで焼き上げ、マグロの串カツと天然南マグロの自家製ハムを盛り込んだ他にないマグロ尽くしのお弁当をご賞味ください。

当店イチオシ
お弁当



KM1-K

新・幕の内弁当 花

1,000円+税 ◆19.5×19.5cm

老舗の味を守り継ぐ「なすび庵」の創業当初からのベストセラーの「幕の内弁当」を現代風にアレンジし、彩り良くまた幕の内ならではの全体的にバランスの良い一品に仕上げました。



KH1-K

羽衣の舞 九重弁当

1,250円+税 ◆19.5×19.5cm

鮭と桜海老の駿河炊きやシラスの湯葉包み焼売など、駿河湾の幸をふんだんに使い、職人のこだわりが凝縮した季節感あるお弁当です。



KA1-K

穴子蒲焼き 二段幕の内

1,650円+税
◆18.5×9.5cmの2段

香ばしく仕上げた穴子の蒲焼きと、白飯と錦糸卵のベストマッチ。煮物、焼き物、蒸し物にも料理人の技が光ります。



KK1-K

特選 九重弁当

1,850円+税 ◆19.5×19.5cm

季節の炊き込みご飯をはじめ、静岡の旬の味わいと料理人のこだわりを彩り豊かに詰め込みました。



KW1-K

和食屋のすき焼き弁当

1,350円+税 ◆20.5×11cm

牛肉と野菜を特製の割り下で煮込んだすき焼きはご飯との相性も抜群です。田楽味噌や椎茸の煮物などと一緒にどうぞ。



KG1-K

元祖・幕の内弁当

1,100円+税

◆27.5×24cm
老舗の味を守り継ぐ「なすび庵」の幕の内。だし巻き卵や島のから揚げ、俵むすびなど人気の料理を詰め込んだロングセラーです。



創業からの
ベストセラー弁当

KT1-K

新・巴ご膳

1,100円+税 ◆25×17.5cm

なすび伝統の匠の技を上質な食材とともに十二品のお料理へ。味わい豊かな逸品の数々を、ぜひご賞味ください。



KU1-K

国産牛 二段幕の内

1,850円+税

◆18.5×9.5cmの2段
国産牛を贅沢に使用し、特製の割り下で仕上げたすき焼きご飯と、自慢の料理の二段重です。幅広い層からご好評をいただいています。



KY1-K

三十品目野菜と 十八穀米弁当

1,350円+税

◆25×17.5cm
栄養バランスを考えた三十品目の野菜と、食物繊維が豊富な十八穀米を使い、料亭の味に仕上げました。健康を気遣う方にもおすすめです。



【別注料理】

TM1-K

お味噌汁
150円+税



OC2-K

お茶
ペットボトル
350ml
120円+税



TC1-K

茶碗蒸し
350円+税



*器を回収させていただきます。

*器を回収させていただきます。

三

慶事・お祝い

長寿・敬老／お食い初め／お宮参り
七五三／誕生日／節句／入園・卒業
成人／記念日／上棟・新築

お祝い膳

おめでたい場面に華を添える、彩り豊かな膳に仕上げました。
南鯛と旬の地魚のお造りほか、風趣を凝らした料理をお楽しみください。

OZ3-K

お祝い膳会席 富士
6,800円+税 ◆25.5×37.5cm
*器を回収させていただきます。

OZ2-K

お祝い膳会席 鷹
5,800円+税 ◆25.5×37.5cm
*器を回収させていただきます。

OZ1-K

お祝い膳会席
なすび
4,800円+税
◆25.5×37.5cm
*器を回収させていただきます。

折詰会席

特別なお客様のおもてなしに、大切なひとときに。
旬の素材を一品一品、料理人の想いと技を込めて盛り込みました。

OK3-K

折詰会席 松
5,000円+税 ◆32×23.2cm

OK1-K

折詰会席 梅
3,000円+税
◆19.5×19.5cmの2段

OK2-K

折詰会席 竹
4,000円+税
◆32×23.2cm

祝い鯛

お祝いの場面に華を添える
尾頭付きの鯛です。

OT3-K

祝い鯛 大 *6名以上
5,800円+税 [900~1,200g]

OT2-K

祝い鯛 中 *4~5名
4,800円+税 [700~900g]

OT1-K

祝い鯛 小 *2~3名
3,800円+税 [400~600g]

お食い初め膳

お子さまの成長を祝い、「一生、食べ物に
困らないように」と願う席に。鯛や赤飯など
儀式にふさわしいお料理をご用意します。

OU1-K

お食い初め膳
(器進呈)
7,000円+税
◆29.5×29.5×9.7cm

OU2-K

お食い初め膳
(器回収)
3,000円+税
◆25×17.5cm
*器を回収させていただきます。

鯛付子供用弁当

旬の食材を少しずつ。お子さまにもおいしくお召し
上がりいただけるお弁当に、焼き鯛を付けました。

OK1-K

お子様用折詰会席
(小学校低学年用(〜8才))
1,200円+税
◆19.5×19.5cm

お子様用折詰会席

和食の素晴らしさ、本物のおいしさをお子さまにも。
お子さまの好みも取り入れた、ご満足いただけるご膳です。

OW1-K

お祝い膳子供会席 鯛付き
5,000円+税 ◆25.5×37.5cm *器を回収させていただきます。

OK2-K

お子様用折詰会席
(小学校高学年用(〜12才))
1,800円+税
◆18.5×9.5cmの2段

【別注料理】

TA1-K

赤飯(一人前)
600円+税 ◆13.4×13.4cm
*5個以上よりご注文を承ります

TC1-K

ちらし鮭
1,000円+税
◆13.4×13.4cm

TM1-K

お味噌汁
150円+税
*器を回収させていただきます。

OC2-K

お茶
ペットボトル
350ml
120円+税

TC1-K

茶碗蒸し
350円+税
*器を回収させていただきます。

TN1-K

日本酒
1,200円+税
◆300ml

*表示金額は消費税抜きの表示です。*季節により料理内容は若干変わります。
*慶事・お祝い商品は3日前までにご注文をお願いいたします。

8

四

法事・法要

お通夜／精進落とし／初七日
四十九日／一周忌／三回忌
七・十三・十七・二十三・二十七・三十三
三十五回忌／五十回忌／初盆



【全9品】
前菜・お造り・名物・蒸物・煮物
揚物・食事・椀物・甘味

HKA2-K 出前会席
5,000円+税

*その他7,000円、6,000円、4,000円のものもございます。
*器を回収させていただきます。
*配膳・調理スタッフ1名につき5,000円+税お願いしております。
(目安としてお客様10名様に対して調理スタッフ1名・配膳スタッフ1名です。)
*献立内容を季節会席に変更出来ますのでお問い合わせください。
*6名様以上から承ります。



【全10品】
先付・前菜・お造り・焼物
強肴・煮物・揚物・茶碗蒸
お吸物・お寿司

HSS3-K 松華堂寿司 (ご飯、吸い物付き)
4,500円+税 ◆36×36cm

*その他5,000円、4,000円、3,500円のものもございます。
*器を回収させていただきます。
*折詰も対応可能です。

HSG3-K 松華堂 (ご飯、お味噌汁付き)
3,500円+税 ◆37×25cm

*その他4,500円、4,000円、3,000円のものもございます。
*器を回収させていただきます。 *折詰も対応可能です。

【全9品】先付・前菜・お造り・焼物・強肴・揚物
茶碗蒸・お味噌汁・白飯



HT1-K 折詰会席一段
たちあおい
4,000円+税 ◆38.2×28.2cm



HH1-K 折詰会席一段
はなみずき
3,500円+税
◆35.2×25.7cm



HT2-K 折詰会席二段
たちあおい
4,000円+税
◆24.5×24.5cm



HH2-K 折詰会席二段
はなみずき
3,000円+税
◆29.5×19.5cm



HK2-K 折詰会席二段
かわせみ
2,500円+税
◆29.5×19.5cm



OD1-K お子様用
折詰会席
(小学校低学年用(～8才))
1,200円+税
◆19.5×19.5cm



OD2-K お子様用折詰会席
(小学校高学年用(～12才))
1,800円+税
◆18.5×9.5cmの2段



TO1-K お寿司
1,200円+税



TT1-K お刺身
800円+税



TH1-K 白米
150円+税



TM1-K お味噌汁
150円+税
*器を回収させていただきます。



OC2-K お茶
ペットボトル 350ml
120円+税



TC1-K 茶碗蒸し
350円+税
*器を回収させていただきます。

【別注料理】

◆通夜振る舞い、各種会合等でのご利用も出来ます。

さんどく 三得 オードブル

3品選ぶとお得で嬉しい1万円+税
単品でもご注文いただけます。

*三得オードブルについては、店頭渡し価格になります。配達の場合11,000円+税にて承ります。

DS1-K
駿河オードブル
4,000円+税
◆直径36cm
◆4~5人盛り

DW1-K
和洋折衷
オードブル
4,000円+税
◆直径36cm
◆4~5人盛り

DA1-K
揚物盛り合わせ
3,500円+税
◆直径36cm
◆4~6人盛り

DN1-K
煮物盛り合わせ
3,500円+税
◆直径36cm
◆4~6人盛り

DK1-K
海鮮サラダ
3,500円+税 ◆44.5×28.5cm
◆4~5人盛り

DM1-K
手巻き寿司セット
4,500円+税
◆直径36cm
◆4~5人盛り

DR1-K
ローストビーフとローストポーク
3,500円+税 ◆44.5×28.5cm
◆4~6人盛り

DU1-K
おつまみセット
4,000円+税
◆直径36cm
◆4~5人盛り

DT1-K
天ぷら盛合せ
3,500円+税
◆直径36cm
◆4~5人盛り

DO1-K
お子様
オードブル
4,000円+税
◆直径36cm
◆4~5人盛り

DG1-K
おにぎり盛合せ
3,500円+税
◆直径36cm
◆6~8人盛り

DD1-K
サンドイッチ
3,500円+税
◆44.5×28.5cm
◆4~6人盛り

五 オードブル・皿盛り・寿司

家族の集まり／パーティー／近所の集まり
花見・紅葉狩り／行楽／イベント
クリスマス



オードブル

DS2-K
駿河オードブル
6,000円+税 ◆43×32cm
◆5~6人盛り
郷土の食材を活かした、桜えびのかき揚げ、黒はんぺん、しらすのかき揚げなど地元の方にも遠方の方にも喜ばれています。

DW2-K
和洋折衷オードブル
6,000円+税 ◆43×32cm
◆5~6人盛り
前菜や揚物など、和と洋の選りすぐりの味を彩り豊かに。幅広い年代の皆様にご好評をいただいています。

寿司盛合せ

MM1-K
天然南鰯づくしの盛合せ A
15,000円+税
◆桶直径45cm
◆6人盛り
中トロ、赤身、マグロ軍艦(49貫) 細巻(4本)

MM2-K
天然南鰯づくしの盛合せ B
12,000円+税
◆桶直径36cm
◆4人盛り
中トロ、赤身、マグロ軍艦(36貫) 細巻(4本)

MS3-K
お寿司盛り合わせ
8,000円+税
◆直径45cm
◆6人盛り

MS1-K
天然南鰯と海の幸の恵み寿司盛合せ A
10,000円+税
◆桶直径45cm
◆6人盛り
中トロ、赤身、ウニ、いくら、サーモン、あなご、玉子、白身2種、イカ(58貫)

MS2-K
天然南鰯と海の幸の恵み寿司盛合せ A
7,000円+税
◆桶直径36cm
◆4人盛り
中トロ、赤身、ウニ、いくら、サーモン、あなご、玉子、白身2種、イカ(48貫)

MS4-K
お寿司盛り合わせ
6,000円+税
◆直径36cm
◆4人盛り

※表示金額は消費税抜きの表示です。※季節により料理内容は若干変わります。
※ご注文は前日14時までにお願いたします(一部商品によっては2日前注文のお品もございます)